

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection RÉSERVE

BORDEAUX AOC

IM BARRIQUE GEREIFT

REBSORTEN: 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc.

WEINBEREITUNG: Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet und entrappt. Der Saft gärt 10 bis 14 Tage lang in einem Behälter bei kontrollierter Temperatur, um die Weinaromen zu erhalten.

BODEN: Lehm- und kalkhaltig.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Ein glänzendes Rubinrot mit ziegelsteinroten Abstufungen.

IN DER NASE: Fein und elegant mit Frucht- und Gewürznoten sowie einem Hauch Vanillearoma.

AM GAUMEN: Ein süßer und vollmundiger Wein, schön ausgewogen mit samtigen Tanninen, die ihm weiche und zarte Eigenschaften verleihen.

EMPFEHLUNGEN: Zu sämtlichen dunklen Fleischsorten servieren, gegrillt oder mit Soße, Wild und Käsesorten wie Camembert, Cantal, Ziegenkäse...auch zu Fondue Bourguignonne.

SERVIERTEMPERATUR: 16 bis 18°C.

